

# NOBU HOTEL

## BARCELONA

### JOB DESCRIPTION

**Location:** Nobu Hotel Barcelona

**Department:** Kitchen

**Position:** Head Sushi Chef

**Reports to:** Executive Chef

**Additional Reporting**

**Lines:** Sous Chef

---

#### Resumen del puesto

El/la Head Sushi Chef trabajará en estrecha colaboración y asistirá al Chef Ejecutivo. Esto incluye, pero no se limita a, las siguientes tareas: desarrollo de menús, elaboración y mantenimiento del coste de alimentos. Tendrá plena responsabilidad de garantizar que el coste del menú esté alineado con los objetivos de coste de alimentos. Estará a cargo de toda la operación del sushi bar; preparará el mise en place y seguirá las recetas con precisión.

Debe tener amplios conocimientos en todos los aspectos del sushi, incluida experiencia previa en sushi japonés, y ser capaz de desarrollar de forma autónoma una gran variedad de sushi para todas las áreas operativas (restaurante, banquetes, Kozara, Rooftop, IRD y nuevos conceptos).

El/la Head Sushi Chef debe tener una actitud positiva y ser capaz de liderar un equipo grande. Será responsable de formar, monitorear y supervisar a los chefs junior en todos los aspectos de su desempeño, incluyendo la calidad de los alimentos y la limpieza. Debe liderar con el ejemplo en cuanto a los altos estándares de limpieza de la cocina, tener un conocimiento sólido y seguro de higiene alimentaria y de los procedimientos de salud y seguridad en cocina, para guiar a los chefs junior en sus tareas, incluyendo, pero no limitado a, limpieza, HACCP, gestión de documentación, auditorías internas y registros de temperatura.

Hará cumplir los procedimientos de estándar de servicio, dirigiendo, supervisando y motivando al personal para que brinden el más alto nivel de servicio. Se asegurará de que los manuales, recetas e información sobre alérgenos estén creados en un formato comprensible para el personal. Deberá tener capacidad para comunicarse y trabajar de manera cohesionada con otros chefs senior.

Gestionará y mantendrá los niveles de stock, y asumirá la plena responsabilidad sobre el equipamiento operativo del sushi bar, incluyendo su inventario. Comunicará al Chef Ejecutivo el feedback de los clientes para asegurar una calidad constante tanto en los alimentos como en el servicio, y garantizar en todo momento la satisfacción del cliente.

El/la Head Sushi Chef estará a cargo de una operación de alto volumen, incluyendo servicios simultáneos en distintas áreas. Especialista en sashimi, maki y sushi estilo nigiri, debe demostrar habilidades avanzadas con el cuchillo y conocimientos sobre presentaciones contemporáneas. Debe ser capaz de desempeñarse con excelencia en un entorno de lujo y alto volumen, y mantener el mismo nivel de calidad en un restaurante con gran carga de trabajo y ritmo acelerado.

También será responsable de formar a los chefs junior en estas habilidades, manteniendo el alto estándar establecido por la marca Nobu.

## **Responsabilidades**

- Trabajar directamente con el Chef Ejecutivo para mantener un alto estándar de trabajo y lograr platos de alta calidad. El/la Head Sushi debe consultar cualquier decisión con el Chef Ejecutivo, a menos que haya sido previamente discutida.
- Desarrollar y redactar recetas y menús de sushi, cálculo de costes de alimentos e información sobre alérgenos.
- Gestionar al equipo del sushi bar, incluyendo la planificación de turnos semanales y vacaciones.
- Organizar reuniones con proveedores, seleccionar ingredientes de alta calidad, comparar precios y negociar con ellos.
- Mantener actualizado el recetario con los menús más recientes.
- Tener conocimiento completo de los eventos de Alimentos y Bebidas (F&B) programados y los menús de grupos a diario.
- Informar y supervisar al equipo completo del sushi bar, asegurándose de que todos estén al tanto de los próximos eventos de F&B.
- Supervisar y garantizar la calidad en la preparación de alimentos y la organización de los chefs junior, capacitándolos para que, en conjunto, se logre ofrecer un servicio de alto nivel a los huéspedes.
- Mantenerse actualizado con los BEOs (Banquet Event Orders) y sus actualizaciones. Asegurar que los niveles de stock sean adecuados para eventos y servicios. Verificar con los chefs junior que todo el mise en place (MEP) para los eventos diarios y el servicio de restaurante esté listo.
- Todos los pedidos o mise en place relacionados con eventos futuros deben ser solicitados a los proveedores con la debida antelación.
- Antes de que comience el servicio, reunirse con el equipo y el personal de sala para revisar los productos “Yama”, artículos recomendados para venta adicional u otras irregularidades que deben resolverse de inmediato.
- El Chef de Sushi Principal será responsable de supervisar, degustar y controlar todas las preparaciones realizadas por los chefs junior. No se servirá ningún producto nuevo al cliente sin ser aprobado por el Chef Ejecutivo. Mostrar todas las preparaciones que requieren más

experiencia y conocimientos, trabajando siempre junto al resto de chefs para formar al equipo y permitir que en el futuro puedan hacerlo de forma independiente.

- Asegurarse de que los chefs junior revisen todas las etiquetas y fechas de caducidad de los productos.
- Revisar la lista de inventario/stock.
- Al final del turno, deberá completar las listas de control de mise en place (MEP) y supervisar que los chefs junior limpien y preparen todo de forma diligente y precisa para el día siguiente, incluyendo la cumplimentación de los formularios de temperatura de refrigeradores y todos los formularios HACCP, garantizando que el sushi bar esté siempre en cumplimiento con las normas de Salud y Seguridad.
- Cualquier información o comunicación relevante para los chefs del próximo turno debe ser comunicada mediante diversos métodos (mensaje escrito, llamada telefónica, correo electrónico, etc.).
- Crear platos especiales para el restaurante, editar la receta en el recetario oficial de Nobu y preparar el coste de alimentos para enviar al Chef Ejecutivo.
- Personalizar todas las solicitudes especiales de los clientes.
- Diseñar los menús anuales de la manera más eficiente operativamente.
- Tareas de RR.HH.: acciones disciplinarias, procesos de selección, descripciones de puestos.
- Preparar anualmente el CAPEX (presupuesto de gastos de capital) en coordinación con el presupuesto del departamento.
- Gestionar los costes laborales del sushi bar de la forma más eficiente posible.
- No está permitido comer durante el horario de trabajo.
- Responsable de la comunicación directa con los Chefs Corporativos de Sushi.

### **Requisitos**

Educación:

- Título de Educación Secundaria (requisito básico).
- Escuela de cocina o título en gastronomía (altamente recomendado).

- Conocimiento en la preparación de sushi.
- Título en Hospitalidad o Gestión Hotelera (opcional, pero ventajoso).

Experiencia:

- Mínimo 3 años en un puesto similar.
- Idiomas:
  - Español: Nativo
  - Inglés: Fluido
  - Francés: Preferido, pero no obligatorio

Habilidades:

- Técnicas con cuchillo: dominio del manejo de cuchillos afilados para cortes precisos de pescado, verduras y otros ingredientes.
- Experiencia culinaria: creación de menús y desarrollo de recetas, presentación y emplatado, conocimiento profundo de la cocina de Sushi Nobu.
- Conocimiento de ingredientes de sushi Nobu: comprensión de diversos tipos de pescado, arroz, algas y condimentos utilizados en la preparación de sushi.
- Conocimiento de seguridad alimentaria e higiene: entendimiento completo de las normativas sanitarias y códigos de salud. Asegura que todo el personal de cocina cumpla con los procedimientos adecuados de manipulación, limpieza y almacenamiento de alimentos.
- Atención al detalle: precisión en el seguimiento de recetas, porcionado de ingredientes y presentación de platos.
- Liderazgo, organización y gestión del tiempo: capacidad para trabajar de forma rápida y eficiente durante los periodos de mayor actividad. Prioriza tareas para cumplir con los tiempos de servicio. Habilidad en organización de equipos y delegación de tareas para optimizar el flujo de trabajo y la eficiencia.
- Operaciones y gestión de cocina: control de inventario y costes, programación de horarios y personal, cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria, gestión del equipo y mantenimiento de cocina.
- Creatividad e innovación: diseño de menús de temporada, adaptación al feedback de los clientes y tendencias cambiantes, incorporación de ingredientes locales o sostenibles.

- Habilidades de comunicación: comunicación clara con el personal y otros departamentos del hotel.
- Capacidad financiera y empresarial: elaboración de presupuestos y control de costes, comprensión de márgenes de beneficio e indicadores clave (KPIs), negociación con proveedores y abastecimiento rentable.
- Trabajo en equipo y comunicación: buenas habilidades interpersonales para trabajar eficazmente con el equipo de cocina, y comunicación clara para asegurar que los pedidos se completen en tiempo y forma.
- Adaptabilidad: flexibilidad para trabajar en distintos turnos y adaptarse a cambios de última hora. Disposición para asumir diferentes tareas o asistir en otras estaciones o áreas.
- Conocimiento de Microsoft Office (Excel, Word): para la gestión de inventarios de cocina, planificación de turnos, control de costes, etc.
- Cualidades y atributos del personal Nobu: humildad, honestidad, equidad, confianza, respeto e integridad.

Horario de trabajo:

- Debido a la naturaleza cíclica del sector hotelero, se espera que los empleados trabajen en horarios rotativos según las necesidades del hotel.

Grooming:

- Todos los empleados de Nobu Hotel Barcelona deben mantener una apariencia arreglada, cumpliendo con los estándares de presentación y estética de la empresa (Appearance & Grooming Nobu Hotel Barcelona).

*HE LEÍDO Y ENTIENDO LA INFORMACIÓN EN LA DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO Y POR LA PRESENTE DECLARO QUE PUEDO REALIZAR LAS FUNCIONES ESENCIALES DEL TRABAJO Y CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS DEL TRABAJO.*

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del responsable

\_\_\_\_\_  
Firma del empleado/a

\_\_\_\_\_  
Fecha